



Menu du Jour

Amuse-bouche

アミューズ

帆立貝のムースとセロリのコンポートラヴィオリ仕立て

Cercle de saumon fumé et radis rouge en salade

Purée de chou-fleur et sauce de bettevaves

スモークサーモンのセルクル 紅くるり大根のサラダ仕立て

カリフラワーのピューレとビーツのソース

Rillettes de porc de Nagasaki et biscuit au poivre noir

Mariné de champignons et croustillant au parfum de citron

長崎じげもん豚のリエット 黒胡椒風味のビスキュイ

シャンピニオンのマリネとクルスティアン レモンの香り

Filet de dorade de Nagasaki et crevettes,moules à la bouillabaisse

長崎県産真鯛と赤海老 ムール貝のブイヤベース

メイン料理をお肉料理に変更希望のお客様は

+3,500円にて黒毛和牛フィレ肉のグリエ グリーンペッパー風味
アンディーブグラタンと根菜のピューレ 姫大根のコンフィに変更致します。

Desserts maison

デ アドミラル特製のデザート

Café ou thé

コーヒーまたは紅茶